

## **Wyjaśnienie treści Specyfikacji Warunków Zamówienia Odpowiedzi na pytania z dnia 01/08/2022 r.**

**Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym pn. Przygotowanie i podanie posiłków w kuchni zamawiającego.**

Działając na podstawie art. 284 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 poz. 1129, ze zm.), zwanej dalej „ustawą” Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania potencjalnych Wykonawców.

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

**ODP. Rozkład kaloryczny będzie wg uzgodnionych z dietetykiem Zamawiającego diet**

2. Czy Zamawiający wymaga by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

**ODP. Procentowy wskaźnik białka, tłuszczowców czy węglowodanów dla każdego mieszkańca będzie wg indywidualnie uzgodnionych z Zamawiającym diet**

3. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**ODP. Tak**

4. Zgodnie z zaleceniami IŻŻ wartość energetyczna diet powinna wynosić około 2 000 kcal, biorąc pod uwagę fakt, że obiad stanowi 35-40% całodobowej wartości energetycznej, posiłek ten powinien mieścić się w granicach 700-800 kcal. W związku z powyższym wnosimy o modyfikacje Załącznika nr 1, Opis Przedmiotu Zamówienia i określenia wartości energetycznej obiadu na zgodną z IŻŻ.

**ODP. Bez zmian. Opis przedmiotu zamówienia został sporządzony według wytycznych dietetyka Zamawiającego.**

5. Zamawiający wymaga by do śniadania planować zupełną mleczną oraz kawę z mlekiem. Wnosimy o dopuszczenie serwowania kawy z mlekiem również do kolacji ze względu na wypadającą dużą ilość w śniadaniu mleka i jego przetworów.

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego.**

6. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością

zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

**ODP. Decyzja o ewentualnym stosowania ww. systemu będzie leżała w gestii dietetyka Zamawiającego po zapoznaniu się z systemem.**

7. Jakie diety powinien zawierać jadłospis sporządzony do akceptacji Zamawiającego?

**ODP. Diety do uwzględnienia w jadłospisie będą zależne od aktualnej sytuacji – bieżących potrzeb mieszkańców DPS**

8. Zamawiający wymaga by przygotowywać posiłki tradycyjne w okresach świątecznych. Proszę wymienić jakich świąt dotyczy ten zapis.

**ODP. Wielkanoc i Boże narodzenie**

9. Czy Zamawiający dopuszcza używania produktów typu „instant” jak np. galaretki, kisiele, budynie?

**ODP. Wykonawca zobowiązuje się do wytwarzania posiłków z własnych (tzn. zakupionych przez Wykonawcę) surowców, produktów itp.**

10. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**ODP. Tak (odp. jak na pytanie nr 3)**

11. Czy Zamawiający wymaga planowania do zup obiadowych dodatkowo, pomimo dodatku skrobiowego typu ryż, makaron, kasza, ziemniaki, serwowania pieczywa?

**ODP. Jadłospis musi być zaakceptowany przez dietetyka Zamawiającego. Dietetyk ma prawo dokonywać wszelkich zmian w jadłospisie wedle własnej oceny. Może wymagać serwowania pieczywa.**

12. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego.**

13. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmiesnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego.**

14. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**ODP. Dieta i poszczególne jej elementy wymagają akceptacji dietetyka Zamawiającego.**

**Dietetyk Zamawiającego może dokonywać zmian w danym zakresie w celu urozmaicenia.**

15. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie gotowych produktów typu pierogi, knedle itp. celem urozmaicenia żywienia?

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego.**

16. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

**ODP. Dopuszczalne odchylenie energetyczne posiłku +/- 5%**

17. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by diety bilansowane były zgodnie z zaleceniami IŻŻ i wartość energetyczna wynosiła około 2000 kcal?

**ODP. Diety muszą być bilansowe zgodnie z wytycznymi dietetyka Zamawiającego**

18. Czy Zamawiający wyraża zgodę na modyfikacje wymagań względem gramatury dań na taką, która umożliwi bilansować diety na poziomie 2000 kcal?

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego. Kcal na poziomie 2000.**

19. Wnosimy o obniżenie wymaganej gramatury masła i margaryny określonej w Załączniku nr 1, Założenia Ogólne, 25 gram na osobę na posiłek. Biorąc pod uwagę konieczność zaplanowania zarówno do śniadania i kolacji tłuszczu po 25g, co w sumie dają 50g, co stanowi około 23% podaży tłuszczu z tylko dwóch posiłków. Opierając się na zaleceniach IŻŻ dobowy podaż tłuszczu powinna wynosić do 30%, przy zaprezentowanych wymaganiach nie jest możliwe sprostać wytycznym IŻŻ biorąc pod uwagę wszystkie 3 posiłki. Sugerowana ilość masła/margaryny powinna wynosić około 15 gram na osobę na posiłek.

**ODP. Tak, o ile wyrazi na to zgodę dietetyk Zamawiającego.**

20. Wnosimy o zmodyfikowanie wymogu planowania minimum 500ml zupy obiadowej i uwzględnienie 400ml. Pacjent nie jest w stanie spożyć jednorazowo 0,5l zupy plus drugie danie, co niesie za sobą ryzyko marnowania posiłków.

**ODP. Bez zmian. Opis przedmiotu zamówienia został sporządzony według wytycznych dietetyka Zamawiającego.**

21. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że Zamawiający wymaga planowania do jednego posiłku minimum 2 sztuk jajek?

**ODP. Zamawiający określił minimalną gramaturę/wielkość/ilość potrawy obiadowej na osobę (drugie danie) przed obróbką termiczną:**

- jaja- 2 sztuki
- wołowina bez kości- 100 gram

- wieprzowina bez kości- 100 gram
- drób- 150 gram (bez kości)
- podroby- 150 gram
- ryby- 200 gram (w glazurze)
- ziemniaki, kasza, makaron, ryż- 300 gram
- surówka, sałatka, warzywa świeże lub gotowane- 150 gram
- napój (np. kompot, sok, herbata)- 200 mililitrów;

22. Zamawiający wymaga by minimalna gramatura/wielkość/ilość potrawy obiadowej na osobę (drugie danie) przed obróbką termiczną w przypadku kasz, makaronu, ryżu wynosiła 300 gram. Prosimy o modyfikacje zapisu, ponieważ kasze, ryż, makaron po obróbce termicznej średnio zwiększają swoją masę 2-2,5x, co daje 600g-750g dodatku skrobiowego na osobę, co nie jest możliwe do spożycia w jednym posiłku.

**ODP. Bez zmian. Opis przedmiotu zamówienia został sporządzony według wytycznych dietetyka Zamawiającego.**

23. Zamawiający w Załączniku określa, że diety będą się składały z 3 posiłków: śniadania, obiadu i kolacji w Wykazie Stosowanych Diet w przypadku diety ogólnej określa, że dieta przewiduje 4 posiłki dziennie wymieniając śniadanie, obiad i kolacje. Wnosimy o wyjaśnienie, co stanowi 4 posiłek.

**ODP. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie na rzecz Zamawiającego usług w zakresie przygotowania, dostarczenia i podania w stołówce Zamawiającego posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Gniewie, tj. gotowych indywidualnych w liczbie co najmniej 3 (trzy) posiłki dziennie (1 osobodzień) dla każdego mieszkańca wg indywidualnie uzgodnionych z Zamawiającym diet.**